УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 12.52/3

Наименование блюда: САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО С 1Г ДО 3Х ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 10 *ПРОИЗВЕДЕНА ЗАМЕНА ПЕТРУШКИ (ЗЕЛЕНЬ) НА ЛУК РЕПЧАТЫЙ.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕР.	53	34,45
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5,04
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИН	1,5	1,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0	0

Выход: 40

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
1,14	1,58	2,65	29,34	8,45	0,28	0,04	0,02	3,54

Технология приготовления:

ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ УПАКОВКУ ПЕРЕД ВСКРЫТИЕМ ПРОМЫВАЮТ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ И ВЫТИРАЮТ. КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ГОРОШЕК ПРОГРЕВАЮТ В СОБСТВЕННОМ СОКУ. ЗАТЕМ ОТВАР СЛИВАЮТ. ЛУК РЕПЧАТЫЙ ОЧИЩАЮТ, МЕЛКО ШИНКУЮТ, БЛАНШИРУЮТ, СОЕДИНЯЮТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ. ОТПУСКАЮТ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: ГОРОШЕК СОХРАНИЛ ФОРМУ, САЛАТ ЗАПРАВЛЕН МАСЛОМ. КОНСИСТЕНЦИЯ: СОЧНАЯ, ПЛОТНАЯ. ЦВЕТ: СВОЙСТВЕННЫЙ СОРТУ ГОРОШКА. ВКУС: УМЕРЕННО СОЛЕНЫЙ, РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА, КОНСЕРВИРОВАННОГО ГОРОШКА, РЕПЧАТОГО ЛУКА. ЗАПАХ: КОНСЕРВИРОВАННОГО ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА, РЕПЧАТОГО ЛУКА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ПОДАЮТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ + 15 ГРАД.С. ВСЕ ПРОДУКТЫ В САЛАТЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ХОРОШО ПЕРЕМЕШАНЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./